DOMUS VINI

Une passion familiale depuis le '900

www.domusvini.eu

Avertissement

Cette presentation est à votre attention exclusive. L'utilisation ou la transmission à une tierce personne, en partie ou en totalité, de ces informations n'est pas autorisée.

Pour plus d'informations sur Domus Vini, écrivez à Filippo Dori, PDG de la Cave.
filippo.d@domusvini.eu

Histoire: les débuts

- Domus Vini est une cave viticole propriété de la famille **Vedovato**
- Les Vedevato sont producteurs de vins depuis 1910.
- C'est cette année là qu'Evangelista Vedovato commença a produire des vins du Veneto.
- Son autre activité était l'entretien des foudres et barriques.
- Evangelista transmit la passion des vins à son fils Ugo, convaincu qu'il reprendrait le flambeau.
- Mais c'est seulement après la deuxième guerre mondiale que **Ugo Vedovato**, pu reprendre les activités de son père.

Histoire: la relève

- Ugo intensifia la production de raisins et de vins et amena de nouveaux savoir faire sur l'exploitation. Domus Vini ne cessa de croître et dans les années 80 commença à exporter.

- Aujourd'hui, les enfants et petits-enfants d'Ugo travaillent ensemble pour perpétuer la passion familiale. Domus Vini est une cave moderne qui exporte dans 50 pays à travers le monde

Une histoire de famille

De nos jours la quatrième génération travaille main dans la main avec leurs aînés pour perpétuer la tradition oenologique familiale.

1ère génération	Evangelista					
2ème génération	Ugo					
3ème génération	Ennio	Stefano ***President***	Federico ***Membre CdA***	Annarosa	Camilla	Roberta
4ème génération	Filippo ***PDG***	Giacomo ***PDG***	Giambattista ***PDG***	Sabina	Ilaria	Claudia

Localisation

- La cave est située à Fossalta, un village proche de Venise, dans la region du Veneto
- Domus Vini est propriétaire d'environ 80ha de vignoble répartis sur les différentes appellations du Veneto
- **Le Veneto** est une région traditionnellement viticole et surtout connue de nos jours pour le **Prosecco**.

Nos marques

DOMUS VINI®

- La marque Domus Vini comprend le cépage unique traditionnel de la Vénétie comme le **Pinot Bianco** et le **Refosco**.

TERRE DEI DOGI®

- La marque Terre dei Dogi comprend le cépage traditionnel unique de la région de Venise comme le **Pinot Grigio** et la **Ribolla Gialla**.

Nos marques

CA' DELLE ROSE®

- La gamme Cà delle Rose regroupe les vins mono-cépages traditionnels du Veneto comme le **Prosecco** et le **Valpolicella**. Dans cette gamme on trouve les vins pétillants, perlants et tranquilles.

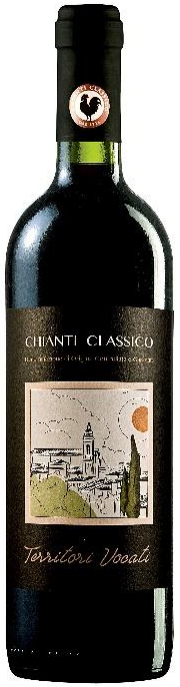
NOVACORTE®

- La gamme Novacorte est dédié aux meilleurs assemblages de vins rouges du Veneto comme le Valpolicella Superiore **Ripasso** DOP et l' **Amarone** della Valpolicella Classico DOCG.

Nos marques

Territori Vocati

- La marque Territori Vocati comprend le meilleur assemblage de raisins rouges de la Toscane comme **Chianti Classico** et **Brunello di Montalcino**.



ANTICO PORTICO

- La marque Antico Portico comprend le meilleur assemblage de raisins rouges du sud de l'Italie comme **Primitivo** et **Nero d'Avola**. Ceux-ci ont une forte demande partout dans le monde.

DOMUS VINI

CA' DELLE ROSE®

Vins frais du Veneto

CA' DELLE ROSE®

Cette gamme est dédiée aux vins les plus fins, frais et élégants du Veneto.

Vins tranquilles

- Soave Classico DOP

- Bardolino DOP

- Valpolicella DOP

- Pinot Nero IGP

- Bardolino Chiaretto Classico DOP

Vins pétillants et perlants

- Prosecco Rosé Brut Millesimato

- Prosecco Spago Frizzante DOP

- Prosecco DOP Brut

- Prosecco DOP Extra Dry

- Prosecco Asolo DOCG Superiore

DOMUS VINI

En savoir plus sur..

Asolo Prosecco Superiore DOCG - Millesimé

Le joyau des Prosecco

DOMUS VINI
www.domusvini.eu

Prosecco - Asolo Superiore DOCG Millesimé

Ce vin monocépage est produit sur les territoires d'Asolo et de Montello, dans une region riche de biodiversité. Le climat y est tempéré et propice à la vigne, cultivée ici depuis la Rome antique.
Les raisins issus de ce terroir permettent l'elaboration de vins de belle structure, avec de la longueur en bouche et de la minéralité.

Couleur:
Jaune paille brilliant avec des bulles fines et persistantes.

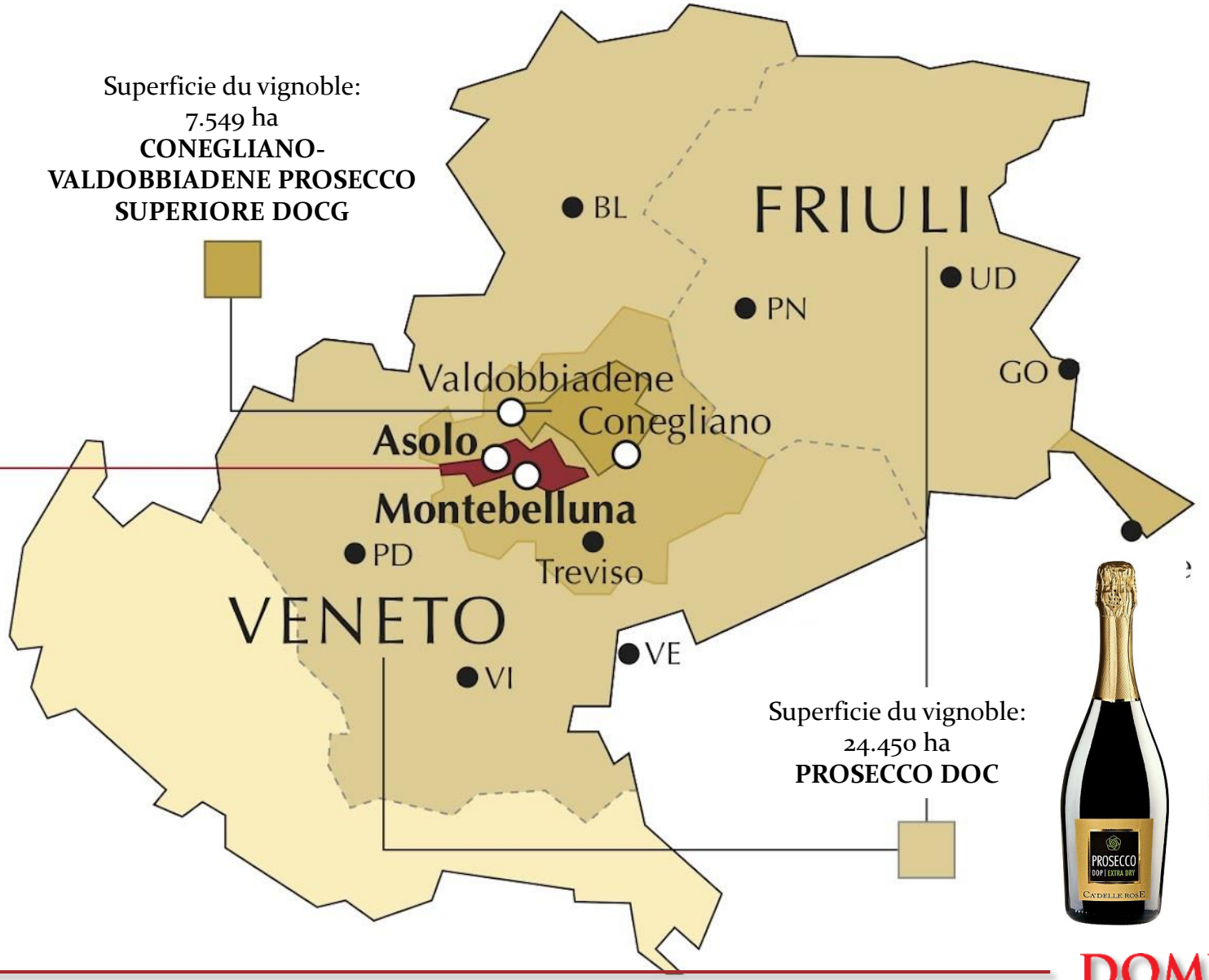
Dégustation:
Bouquet élégant et gourmand sur d'intenses notes de pêche blanche, poire et pomme, délicatement enrobées par quelques arômes de miel et de lys. Le palais particulièrement bien équilibré et opulent dévoile des arômes fruités et d'herbes fraîches en parfait harmonie avec sa fraîcheur et sa mineralité.

DOMUS VINI

ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG

Superficie du vignoble :
1.900 ha
ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG

Superficie du vignoble:
7.549 ha
CONEGLIANO-VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG



Superficie du vignoble:
24.450 ha
PROSECCO DOC

DOMUS VINI

NOVACORTE

Les grands vins rouges du Veneto

NOVACORTE®

Cette gamme regroupe les vins les plus raffinés de notre collection. Elle comprend les vins les plus fins et élégants comme l'Amarone della Valpolicella DOCG. Tous ces vins rouges maturent et se paufinent dans des fûts de chêne.

		Alcool %	Durée du vieillissement en barrique
	Novecento23 Rosso Veneto IGP	13.5%	9 mois
	Meridiano Refosco-Pinot Nero IGP	14%	18 mois
	Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOP	13.5%	24 mois
	Amarone Classico della Valpolicella DOCG	16%	24 mois

DOMUS VINI

Les Vignobles

Photos de nos variétés : Glera, Corvina, Pinot Grigio, Refosco.

DOMUS VINI

La Cuverie

Une cuverie moderne

- Les cuves inox sont parfaites pour la production de nos vins blancs frais et délicats. Elles préservent l'ensemble de la palette arômatique élaborée pendant la vinification.

- Les cuves inox pressurisées sont essentielles pour la production des vins pétillants par la Méthode Charmat (ou Martinotti) comme le **Prosecco**. Dans ces cuves spéciales, les vins fermentent une deuxième fois sous contrôle de pression. Ceci permet d'obtenir des vins pétillants qui conservent leurs arômes de fruits frais provenant des raisins et non des levures.

La Cave

Cellier à barriques

- Dans ce cellier à temperature contrôlé, l'**Amarone** et l'ensemble de la gamme Novacorte vieillissent silencieusement dans des barriques en chêne.

- Avec le temps, le bois donne au vin un équilibre élégant entre notes toastées, tanins et pointes de vanille et de tabac.

L'Equipe

- Domus Vini est une maison viticole moderne équipée de la dernière génération de matériel. L'entreprise a été certifiée par **l'IFS Food** standards montrant l'engagement et la passion que nous mettons dans notre travail.

DOMUS VINI

Merci pour votre attention